

パンや焼き菓子などを販売
神戸や大阪に複数店舗を構えるル・パン

私のイチオシ!
本店営業部第2部お取引先
株式会社ラスイートルパン
(代表取締役会長 関 則之 氏)
(代表取締役社長 関 寛之 氏)



【ル・パン神戸北野 本店】
住 所 / 神戸市中央区山本通2-7-4
電話番号 / **078-251-3800**
営業時間 / 8:00~19:00
定 休 日 / 年中無休



今号の私のイチオシ
では、株式会社ラスイ
ートルパン(本店営業
部第2部お取引先)が
運営している「ル・パ
ン神戸北野」をご紹介
致します。

**同店イチオシ商品を
ご紹介**

致します。

同店は株式会社ラス
イートが運営する「ホ
テルラ・スイート神戸
ハーバーランド」の朝
食で提供されていたパ
ンを宿泊者様からの「買
って帰りたい」といっ
た多数の声に心えて2
012年4月にオープ
ンしました。同店は各

同店おすすめの商品
は「自凝雪塩パン」、
「ル・ロワ」、「瀬戸内
レモンケーキ」、「サブ
レ」です。

食で提供されていたパ
ンを宿泊者様からの「買
って帰りたい」といっ
た多数の声に心えて2
012年4月にオープ
ンしました。同店は各

「自凝雪塩パン」は
米粉をブレンドした生
地にフランス産の発酵
バターを練り込み、播
磨灘の海水を鉄釜でじ
っくり炊き上げ、杉樽

を100%使用し、生クリ
ームや自凝雪塩、オー
ガニックシュガー等を
3日間かけて熟成させ、
しっかりとした柔らか
さとなめらかなさを実現
した食パンです。
「瀬戸内レモンケー
キ」は瀬戸内産レモン
をたっぷりの使用し、ふ
わふわな生地に瀬戸内

で熟成させた「自凝雪
塩」をトッピングしサ
クとした食感が特徴
の塩パンです。

「ル・ロワ」はカナ
ダ産の小麦粉(二等粉)
を100%使用し、生クリ
ームや自凝雪塩、オー
ガニックシュガー等を
3日間かけて熟成させ、
しっかりとした柔らか
さとなめらかなさを実現
した食パンです。

み頂ける商品です。

「サブレ」はほろ苦
いコーヒが香るサクサ
クとした食感の生地に
ダークチョコチップを
混ぜ込んだ「カフェと
シヨコラノワール」や
香り豊かな宇治抹茶を
贅沢に使用し、ホワイ
トチョコレートチップ
が混ぜ込まれた「宇治
抹茶とシヨコラノワール」
など様々な種類がご用
意されています。

です。

そして2024年冬
には、株式会社ラスイ
ートが経営する「神戸
みなと温泉 蓮の近く
に4階建ての「ル・パ
ン総本店」をオープン
予定です。同店にはお
買い上げ頂いた商品と
一緒に足湯をお楽しみ
頂ける場所があります。
また、2階に同店の製
造工房とレストラン、
3階には多目的ホール、
4階にはルーフトップ
レストランができる予
定で様々な場面でご利
用頂くことができます。

